

PRESENTACIONS

Garnatxa: perfum, noblesa i integració.

La garnatxa és una de les varietats més representativa de les terres càlides de la franja mediterrània. La seva adaptació a diferents sòls, exposicions i microclimes la fan idònia per produir vins nobles, amb una riquesa aromàtica àmplia, plens de vida i, naturalment, de molt llarga vida, complexos, minerals i estructurats.

És una varietat que, tant en blancs com en negres, es permet anar sola a l'ampolla, però la seva màxima expressió s'assoleix quan forma part d'un cupatge. La seva riquesa de continguts la fa integrar-se perfectament i fa seves les aportacions de les altres varietats. Quan és la reina del cupatge, és a dir, quan les altres varietats hi participen en poca quantitat, es mostra sincera, amable, fresca, àmplia..., em costa definir tot el que la garnatxa ens aporta en aquestes condicions. Quan és compartida, el cupatge és a mitges, imposa el seu perfum i arrodoneix la complexitat del vi. I quan és minoritària fa el vi complex en estructura, el fa elegant i saborós.

Tanmateix, però, una de les qualitats més envejables de la garnatxa és l'enorme capacitat d'envellir bé. Ja sigui sola o en qualsevol dels cupatges el pas del temps la converteix en una fixadora d'elegància i savi envelliment.

Aquest pas queda ben definit en els múltiples vins que provinent de la garnatxa, o amb una presència important d'aquesta, ens presenten els productors en forma de vins dolços, misteles, vins vermells i els espectaculars rancis.

Així mateix cal entendre la varietat i el seu lloc de plantació, ja que, pels mateixos motius que és enormement complexa en virtuts també és sensible a molts altres factors, cal preservar-la dels cops de calor, manifesta sensibilitat a les humitats i es torna rebel a la floració. Per tant, cal mimar-la i per treure el millor de si mateixa cal cuidar-la amb detall i precisió.

Al Priorat, la garnatxa ens ha aportat moltes satisfaccions. La seva rebellia i cop de coratge és similar al nostre esperit. Dura, contundent, tenaç, persistent i al mateix temps sensible, elegant i capritxosa. Es mostra sensual als vins i els fa llargs en el temps, com els ceps centenaris, raïms petits amb grans petits, plens de destil·lat de llicorella del Priorat.

Salus Álvarez Vidal

President del Consell Regulador de la DOQ Priorat

La garnatxa negra és, juntament amb la carinyena, la varietat més conreada a la DO Montsant i la que millor defineix els seus vins. N'hi ha plantades prop de sis-centes hectàrees —més d'un 30% del total de vinya—, que es distribueixen per tots els pobles de la denominació d'origen. Aquest fet s'explica per la bona adaptació de la garnatxa negra a la variabilitat de condicions climàtiques i geològiques que es donen entre les diferents zones de la DO Montsant.

Alhora, aquesta variabilitat de condicions és un factor que determina en gran mesura característiques organolèptiques pròpies de la varietat a cada zona, que ens permeten parlar de la correlació entre el vi i el territori, i de la diversitat que enriqueix la nostra denominació d'origen.

Per explicar-lo com cal, però, és imprescindible haver-nos dotat d'estudis i coneixements que contribueixin a fonamentar el nostre argumentari, estudis i coneixements que, lògicament i en primera instància, són de vital interès per als viticultors i cellers en el seu dia a dia.

És per tot això que la DO Montsant està compromesa amb aquelles accions en les quals es promouen l'intercanvi i el traspàs de coneixement. La jornada «La varietat garnatxa negra» va ser un clar exemple d'una voluntat que sempre dona bons fruits, més quan es tira endavant des de la col·laboració amb institucions com l'Institut Català d'Estudis Agraris, la Universitat Rovira i Virgili, la DOQ Priorat, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), el Parc Tecnològic del Vi (VITEC) i el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (VINSEUM).

Pilar Just Trilles

Presidenta de la DO Montsant